ХЖ 4

ХИМИЯ И ЖИЗНЬ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В Петербурге корюшку не называют рыбой. Корюшка — это нечто отдельное и самостоятельное. Ловить и есть весной корюшку — старинная традиция (даже милиция, пресекающая любые посторонние занятия на невских мостах, ловить с них корюшку сетками никому не запрещает). А если вы не любите корюшку, значит, просто не умеете ее готовить. Но не беда, опытный человек сейчас все подробно расскажет.

- Святослав Логинов
  - ○

Святослав Логинов
Корюшка

В начале весны Петербург начинает благоухать свежими огурцами. Так пахнет корюшка. «Есть в Питере две рыбы: корюшка да ряпушка», — пишет Владимир Даль. От кого бы ни услыхал эту фразу составитель словаря, но был то не житель Петербурга. Никогда петербуржец не назовёт корюшку рыбой, равно как муромчанин не назовёт рыбой мойву, а пскович — снетка. Рыба — это рыба, а корюха — сама по себе. Рыбу можно ловить на удочку, а можно сетью. Корюшку ловят сачком. Каждый год по весне на петербургских мостах можно видеть людей, которые с самой середины пролёта опускают в Неву, привязанные к верёвке сетки размером полтора на полтора метра. Опустит, подождёт с пол минуты и вытаскивает наверх. А на сетке, как правило, подпрыгивает пара рыбёшек (отдельную корюшинку назвать рыбкой или рыбёшкой можно, это в массе корюшка не рыба). Милиция, которая строго пресекает посторонние занятия на мосту, этих людей не гонит; традиционный промысел не

запретишь.

А на Волхове, куда корюшка весной идёт на нерест, её сачат прямо с берега, с мостков и лав, где в обычное время хозяйки бельё полощут. В руках у добытчика здоровенный сачок на трёхметровой рукояти (в Мурманске такой называют зюзьгой). Частая сеточка с гнездом чуть меньше сантиметра, и этой сеткой рыболов пытается вычерпать великую реку, одну из четырёх, чьи аллегорические скульптуры сидят у Ростральных колонн.

По весне, пока Волхов не вошёл в берега, вода в нём мутна, и ловец не видит, что он там черпает. Казалось бы, в таких условиях черпай не черпай, ничего не вычерпаешь. Однако электричка, идущая от Волхова в Питер, источает огуречный аромат, словно каждый пассажир держит на коленях миску свеженаструганного салата из огурцов. Меньше десяти килограммов корюхи ни один рыбак не тащит.

Корюшка идёт на нерест такой густой волной, что порой серьёзная рыба, вздумавшая полакомиться лёгкой добычей, оказывается зажата боками своих жертв и не может увернуться от сачка рыболова-любителя. Во всяком случае, отец мой, в течение многих лет ездивший в апреле сачить корюшку, непременно кроме основной добычи привозил одного, а то и двух вполне приличных судачков. В другую пору судака на Волхове так просто не поймаешь, а весной, в компании с корюшкой, он сам в сачок лезет.

Теперь былое изобилие осталось по большей части в памяти народной. Виноваты в этом и профессионалы, наловчившиеся брать корюшку прямо в Финском заливе, а на Волхове и Неве расставляющие многометровые сети, но более всего неумное хозяйствование по берегам рек. Всё больше грязи льётся в Волхов, землевладельцы пашут, кажется, у самого уреза воды, а в результате всё меньше остаётся нерестилищ, где корюшка может выводить детей. А власти в основном борются с любителями. Проверяют электрички, чтобы никто не вёз слишком много петербургского деликатеса, грозят штрафами. Этак скоро питерская весна будет пахнуть не огурцами, а промышленными выбросами.

Но покуда корюшка не разделила печальной участи ладожской сёмушки, каждый истинный петербуржец непременно ест по весне корюшку. И не важно, что прежде стоившая дешевле картошки, теперь она по цене обогнала лосося. Закон не знает исключений: корюшку надо есть. А что касается лососей, то корюшка от лосося недалеко уплыла, недаром у неё тот же образ жизни: живёт в море, а на нерест идёт в реки.

Существует два способа чистить корюшку. Первый из них

заключается в том, что корюшку чистить не надо. Высыпать улов в таз, хорошенько промыть холодной водой, которая смоет мельчайшие чешуйки практически нацело, и можно приниматься за готовку. Основным доводом не желающих чистить корюшку является то, что во время хода на нерест корюшка ничего не ест и, значит, изнутри чиста.

Другие, и их ничуть не меньше, считают, что корюшку, несмотря на то что это не рыба, следует чистить. Для этого существует единственный приемлемый способ. Корюшку, как и мойву, чистят ножницами. Со стороны спинки делается надрез, после чего голова отрывается, а вслед за ней выдёргиваются кишочки. Если же взять нож, то, как бы остр он ни был, досыта намучается хозяйка, вытаскивая микроскопические внутренности. А главное, в половине случаев вместе с потрохами будут вытаскиваться икра и молока, в которых заключена главная прелесть корюшки.

И вот корюшка перемыта, а то и почищена. Можно приступать к готовке.

Прежде всего готовим суп. Кулинария не знает ничего проще супа со свежей корюшкой. Закипятить воду, бросить туда махонькую луковочку, настрогать тончайшими копеечками чуток морковки, положить должное количество картошки, нарезанной некрупными брусочками, посолить, кинуть листик лаврушки и пяток чёрных перчин, а затем осторожно опускать в варево корюшку. Много корюшки. Для супа корюшка берётся непременно чищеная. Варится она три-четыре минуты, не больше. Очень неплохо бывает положить в тарелку супа кусочек сливочного масла величиной с горошину. Вот вроде и всё. Подцепив корюшину ложкой, хватаем её двумя пальцами за хвостик, осторожно снимаем губами нежнейшее мясо, а хрупкие скелетики складываем в кучку. Разбираться с корюшкой при помощи ложки, вилки или ножа — занятие вполне бесперспективное. Корюшка не рыба, её едят руками, даже когда она плавает в супе.

Суп, конечно, хорошо, но куда чаще корюшку жарят. Причём мелкую и крупную корюшку жарят различными способами. Крупной считается корюшка длиной больше десяти сантиметров. Вот ещё один довод в пользу того, что корюшка не рыба, а нечто самодостаточное. Можно ли представить крупную рыбу длиной десять сантиметров? Поневоле вспоминается рыбацкий анекдот: «Мелкую отпускаем, крупную в спичечный коробок складываем».

Мелкую корюшку жарят так: на сковороду наливают подсолнечное масло, самое обычное, не дезодорированное. Говорят, такое масло пенится при жарке. Это не важно — с корюшкой станет пениться любое масло. Когда масло

разогреется, на сковороду плотно укладывается корюшка. Не наваливается кучей, а укладывается по одной штучке, бок о бок. Огонь нужно поддерживать сильный, чтобы корюшка жарилась быстро. Пока одна сторона жарится, вторую солим. Переворачиваем корюшку с помощью лопатки, не по одной рыбёшке, а всю разом. Мелкую корюшку зажаривают крепко и едят вместе с косточками, а если она была нечищеная, то и с головами.

Крупную корюху обваливают в муке и жарят каждую корюшину отдельно. Впрочем, и тут порой можно переворачивать зажарившееся рядами. Соль и молотый чёрный перец следует добавлять в муку. Тогда мы будем избавлены от необходимости солить каждую порцию.

Если мелкой корюшкой просто хрустят, то крупную вкушают со всем уважением. Берут корюшину двумя руками, объедают мясо с боков, осторожно, при помощи губ и языка вытаскивают икру или молоку. В крупной корюшке чаще попадается икра, и это вкуснее.

Хлеб, всякие заедки и напитки к жареной корюшке можно добавлять по желанию. Но вообще, корюшка сама себе хлеб и не требует никаких добавок. Многолетний опыт поедания жареной корюшки говорит, что на ужин одному человеку более чем достаточно полкило свежей корюшки. Можно, конечно, слопать и больше, но это уже излишество.

После того как первая страсть утолена, приходит пора изысков. Корюшку начинают мариновать. Для этого её сперва жарят, но обваливают уже не в муке (иначе получится клейстер), а в панировочных сухарях. Не возьмусь судить, годятся ли для этой цели те сухари, что продаются в магазинах. Я всегда делал панировочные сухари сам. Брал чёрствую булку (булка, это то, что люди, далёкие от корюшки и Петербурга, называют белым хлебом), дополнительно подсушивал в духовке до чуть золотистого цвета и пропускал через мясорубку. Такие сухари наверняка не будут раскисать и в клейстер не превратятся. К сухарям точно так же добавляется соль и перец, корюшка жарится и укладывается рядами на дно эмалированной посудины. Сверху каждый ряд перекладывается слоями репчатого лука. Лук режется тонкими кольцами и распушается. Вместе с луком кладутся пряности: душистый перец, бутоны гвоздики, кориандр и зёрна горчицы. Никаких рекомендаций по количеству пряностей дать невозможно; всякий определяет потребное количество опытным путём. Как говорила моя бабушка, учившая меня этому непростому искусству, «чтобы вкусно было».

Затем варится маринад, самый обычный, каким пользуемся

для консервирования овощей. Закипятить воду, добавить по вкусу уксус, соль, сахар. Разве что сахара в маринад для корюшки класть следует меньше, нежели в маринованные перцы или помидоры. Не забывайте также, что горячая заливка кажется кислее, чем она будет, когда маринад остынет. Поэтому уксуса доливаем чуть больше, чем хочется.

Корюшку с луком и пряностями заливаем кипящим маринадом так, чтобы жидкость была вровень с верхним слоем лука. Сверху кладём мелкую тарелку и закрываем кастрюлю крышкой. Никакого гнёта на тарелку класть не надо. Есть маринованную корюшку лучше на следующий день и, разумеется, исключительно в холодном виде.

И напоследок, на сладкое, как говорили в детстве, хотелось бы предложить третье блюдо из корюшки. Корюшку помыть, на два часа поместить в крепкий раствор соли, затем нанизать в вязки, пропуская дратву или тонкую проволоку через глаза, и как следует прокоптить с ольховым дымом. В зависимости от того, какой огонь будет разведён под коптильней, получим корюшку горячего или холодного копчения. В продаже подобной радости видеть не приходилось. Готовый продукт употребляется после обеда под пиво. Какое выбрать пиво, каждый решает сам, а я, не будучи специалистом по по этому напитку, умолкаю.